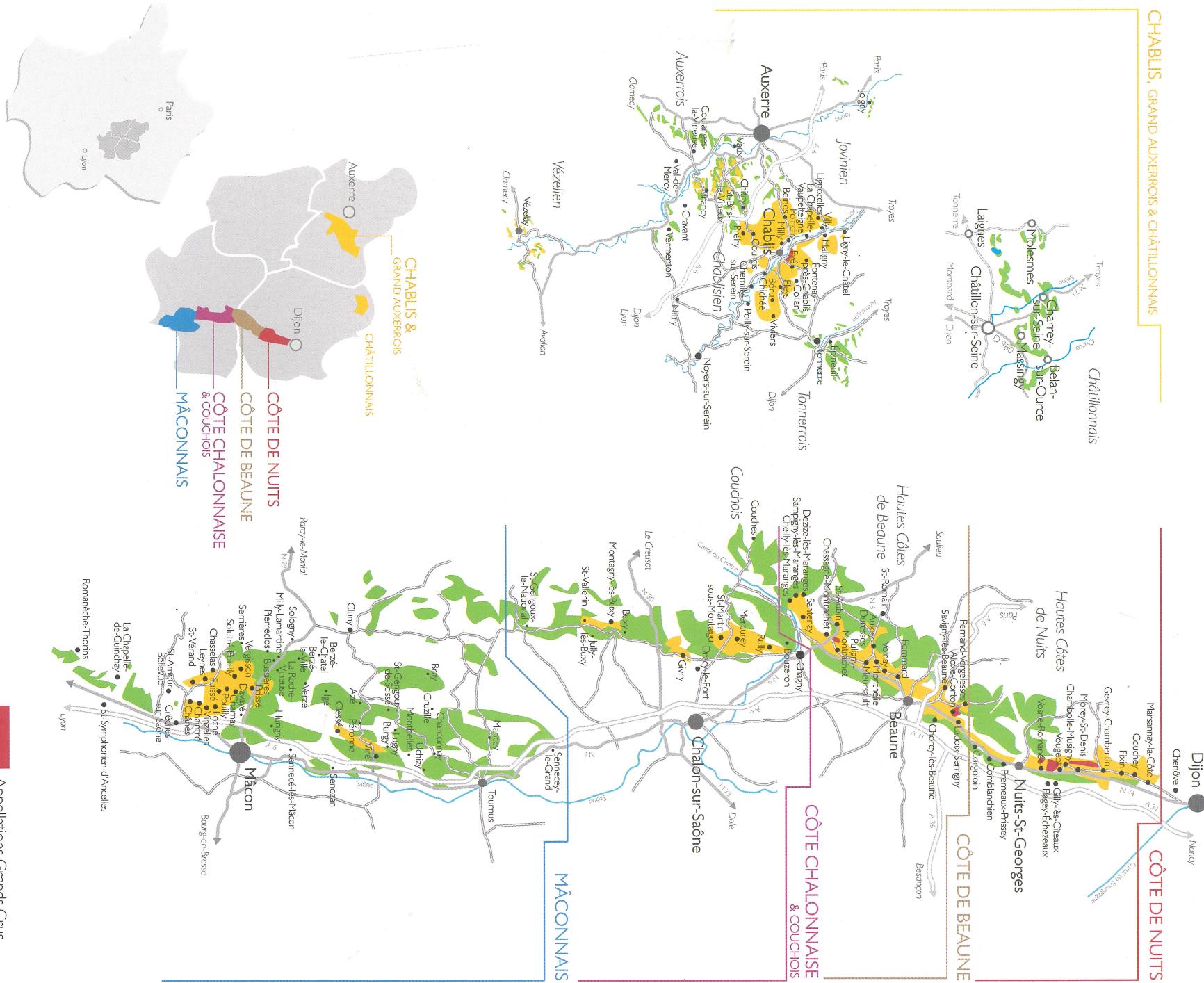


# La Bourgogne et ses cinq régions viticoles



五湖口

Cartographie en ligne

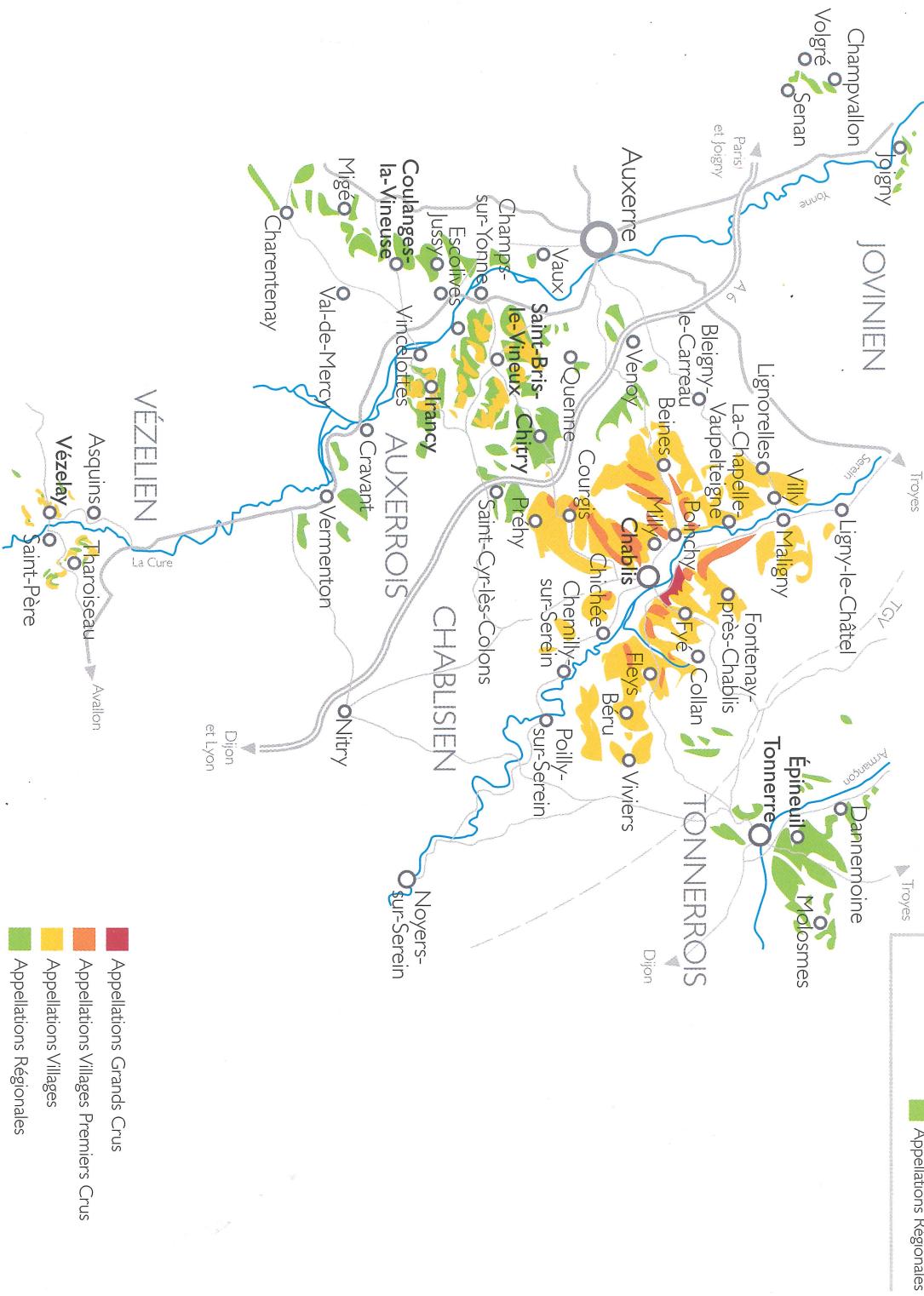


## BOURGOGNE

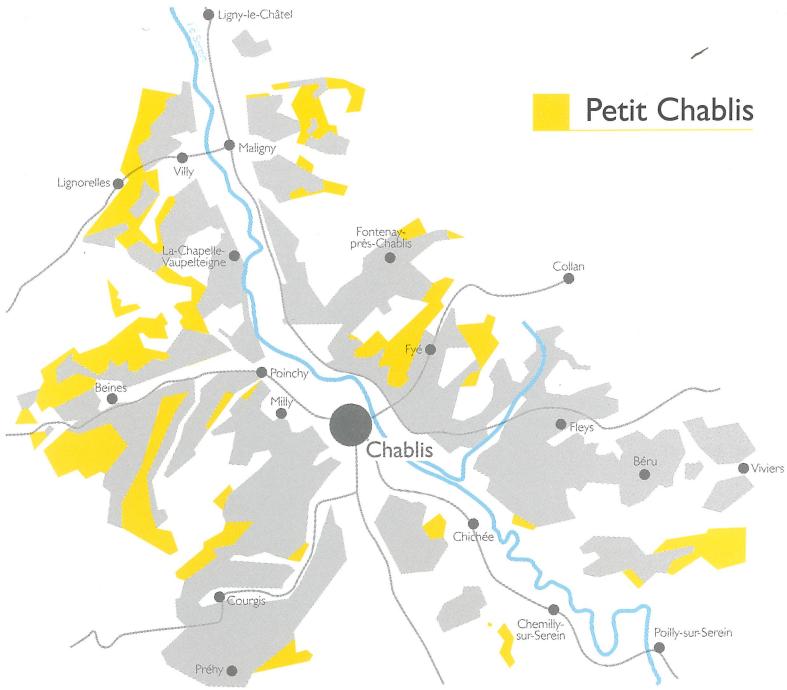
VINS DE

# Chablis

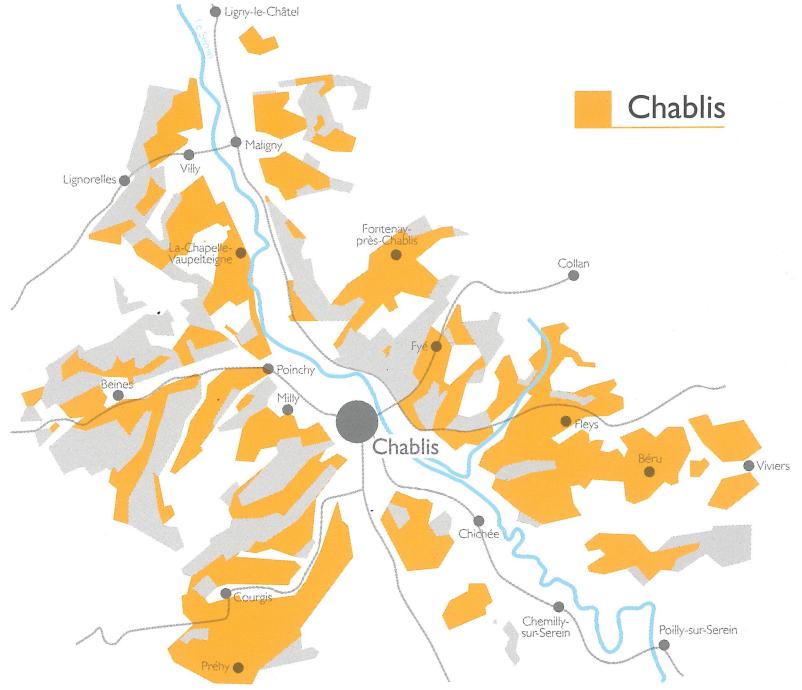
## Grand Auxerrois & Châtillonnais



**B**  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

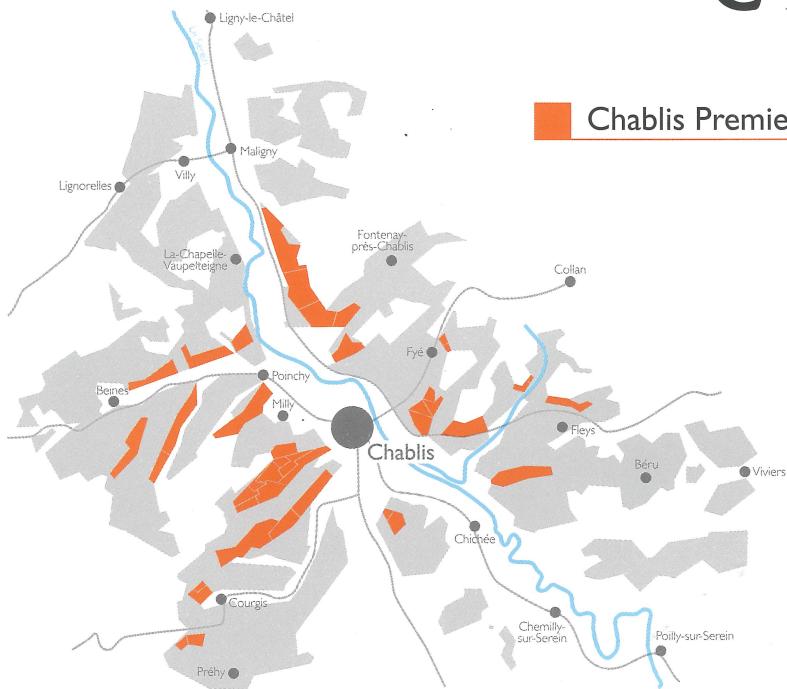


Petit Chablis

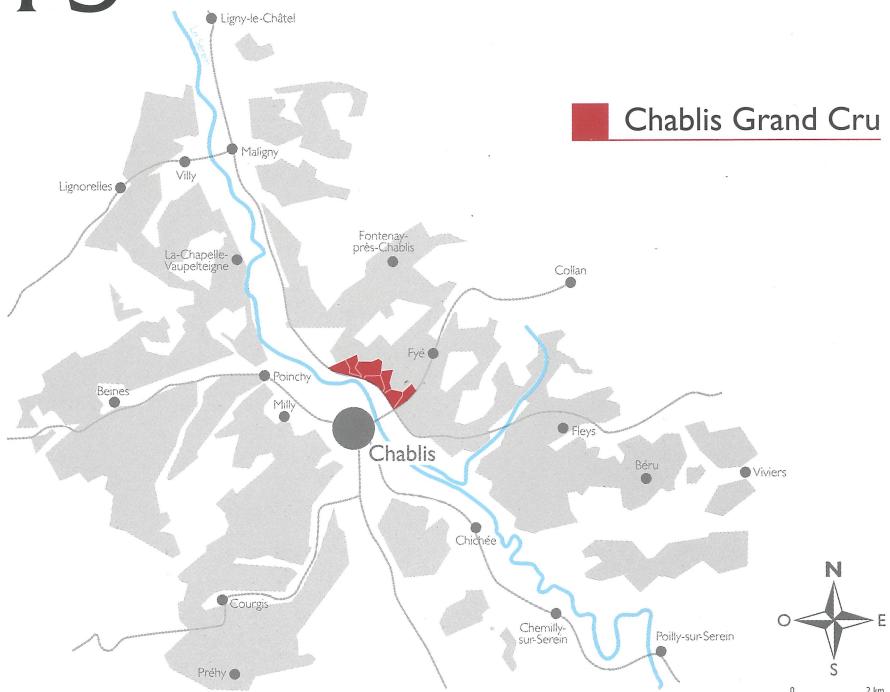


Vignoble  
de

# CHABLIS



Chablis Premier Cru

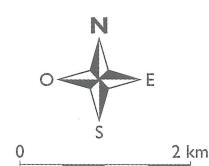
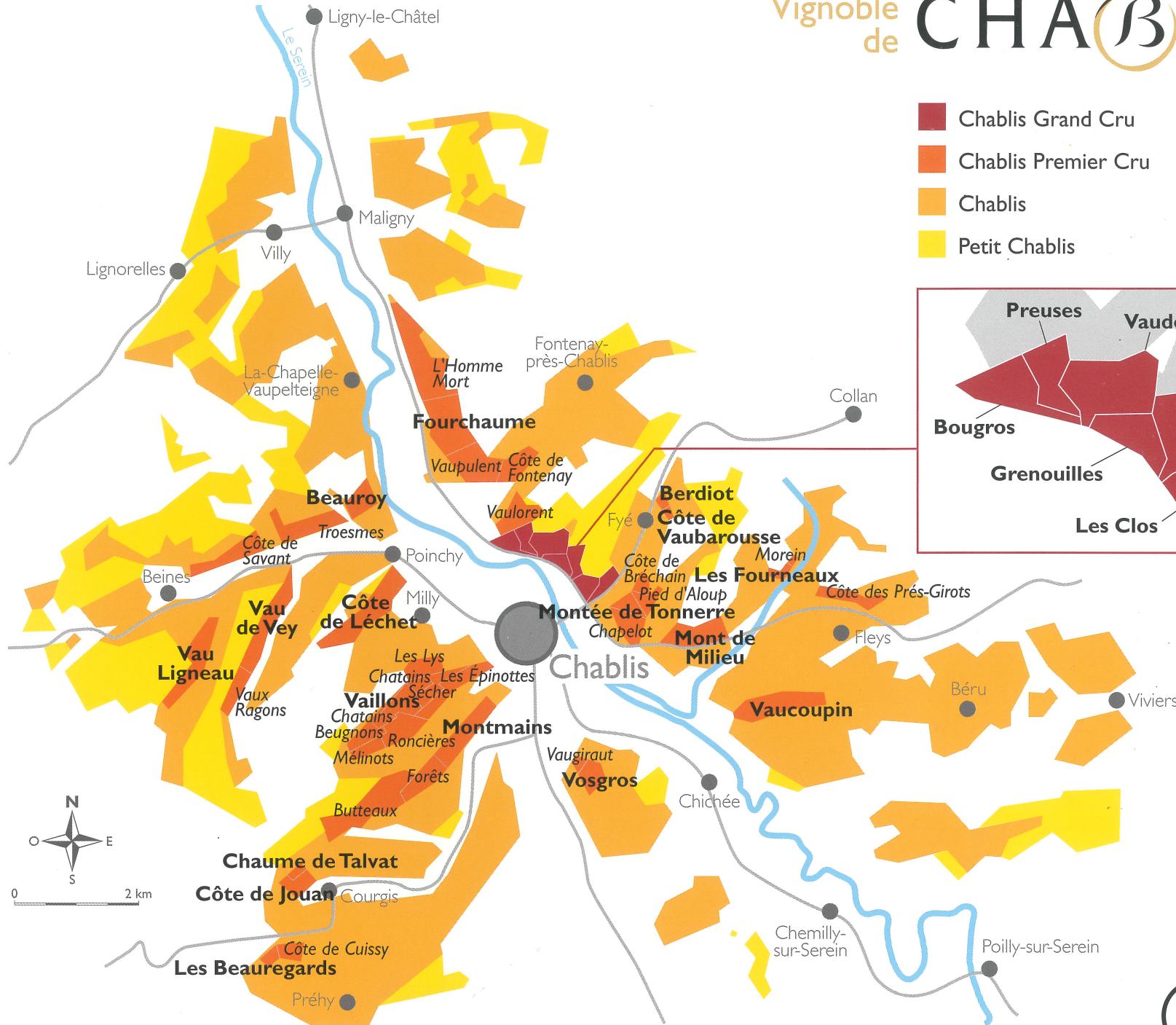
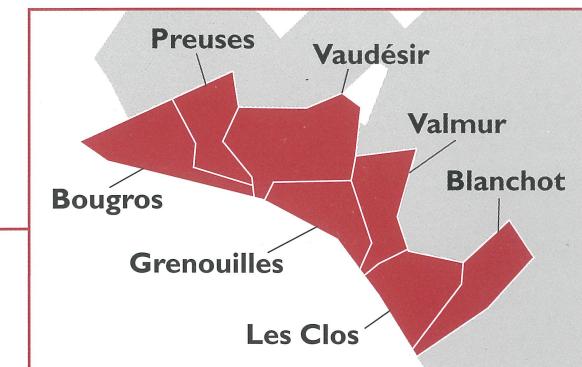


[www.chablis.fr](http://www.chablis.fr)

# Vignoble de CHABLIS

Ses 47 Climats

- Chablis Grand Cru
- Chablis Premier Cru
- Chablis
- Petit Chablis



## Immersion dans les appellations de Chablis

シャブリ/Chablisの  
アペラシオンを深く識る

## PURE CHA<sup>BL</sup>LIS

*One grape*

*One region*

*One of a kind*

*Only from France*



## PURE CHA<sup>BL</sup>LIS

### A la découverte des vins de Chablis シャブリ/Chablis ワインの発見

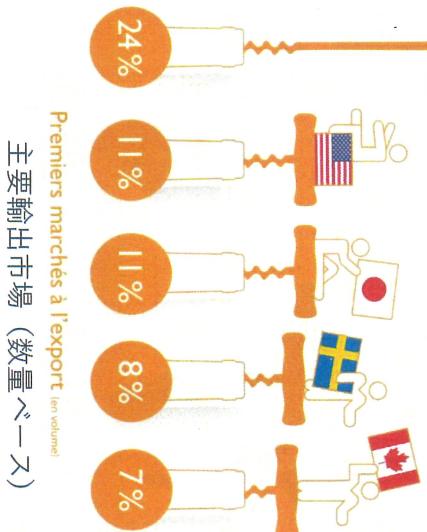
本セミナーは、シャブリ/chablisワインの知識を深めていたくことを目的に、ブルゴーニュ  
ワイン委員会 (BIVB) が企画したものです。

BIVBのグローバルな広報活動の一環であり、

皆様のシャブリ/chablis ワインのプロモーションの支援を目的としています。

シャブリ/Chablis の産地の中心へ、特別な旅が始まります。

Le Japon : 3<sup>e</sup> marché export  
日本：輸出第三位の市場

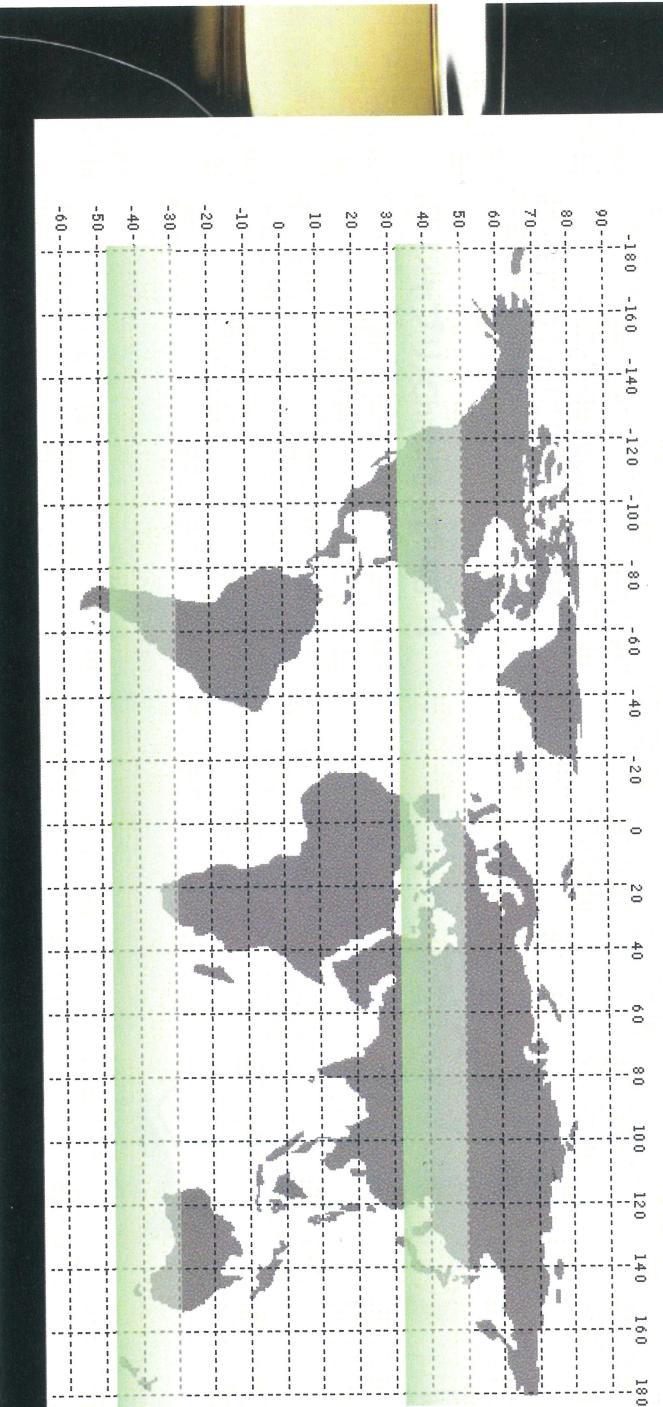


POURQUOI CHABLIS EST UNIQUE

シャブリ / Chablis を  
ユニークたらしめるもの



## Vignobles et latitude ～どう畑と緯度～



## PURE CHABLIS

### Une situation septentrionale 北の産地

ブルゴーニュ/Bourgogne地方の北部に位置する。

- 1 シャブリ/*Chablis*  
&グラン・オーセロワ/*Grand Auxerrois*
- 2 コート・ド・ニュイ/*Côte de Nuits*
- 3 コート・ド・ボーヌ/*Côte de Beaune*
- 4 コート・シャロンヌーズ/*Côte Chalonnaise*
- 5 マコネ/*Mâconnais*

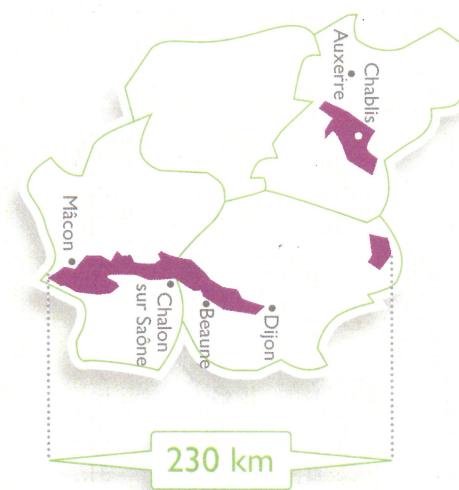


## Un vignoble septentrional 北に位置するぶどう畠

ブルゴーニュ/Bourgogne :  
南北約 230 km に広がる地域

緯度 :

- シャブリ/Chablis  $47^{\circ} 48' N$
- ディジョン/Dijon  $47^{\circ} 19' N$
- ボーヌ/Beaune  $47^{\circ} 01' N$
- シャロン・シュル・ソーヌ/Chalon sur Saône  $46^{\circ} 47' N$
- マコン/Mâcon  $46^{\circ} 18' N$



## Un terroir テロワール/Terroir

PURE CHA<sup>BL</sup>LIS

- キンメリジャン期(約1億5千万年前)に形成された石灰質の土壤。

当時、シャブリ/Chablisは水温が高く、深くない海に覆わっていた。

- Exogryra virgula* (エグゾジラ・ヴィルギュラ) という小さな牡蠣の化石を含む。



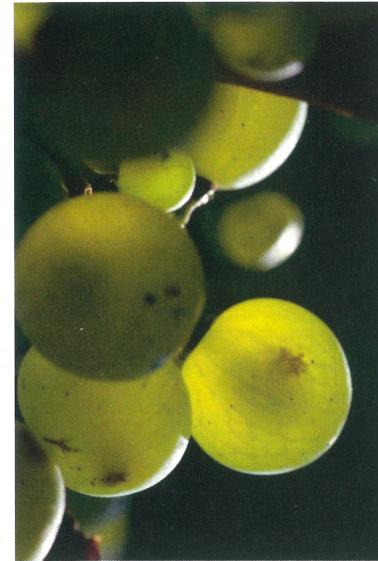
## Un terroir テロワール/Terroir

唯一のぶどう品種: シャルドネ/Chardonnay

シャブリ/Chablisはシャルドネ/Chardonnayである。

しかし、すべてのシャルドネ/Chardonnayがシャブリ/Chablisであるわけではない。

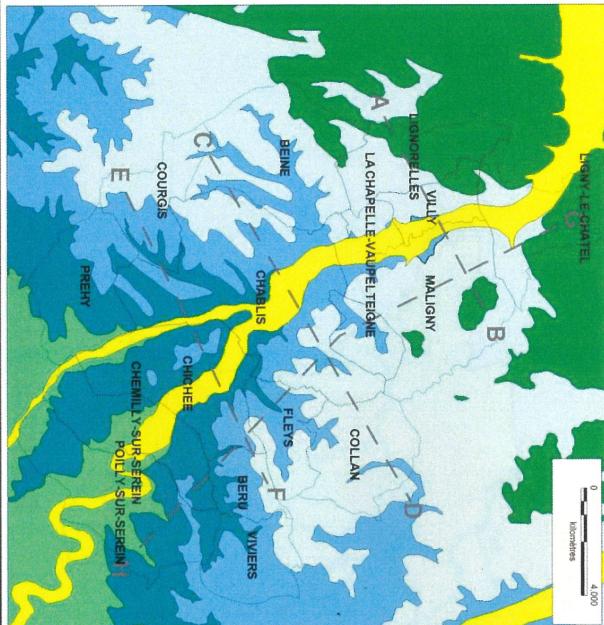
ローズマリー・ジョージ



シャブリ/Chablisでは、シャルドネ/Chardonnayの成熟は、過熟することなく、他に類を見ない繊細なバランスに達する。シャルドネは、この土地で独特な表情を現し、エレガントでミネラル豊か、純粋で澄んだワインを生み出す。

### PURE CHABLIS

## Un terroir テロワール/Terroir



シャブリ/Chablis生産地域

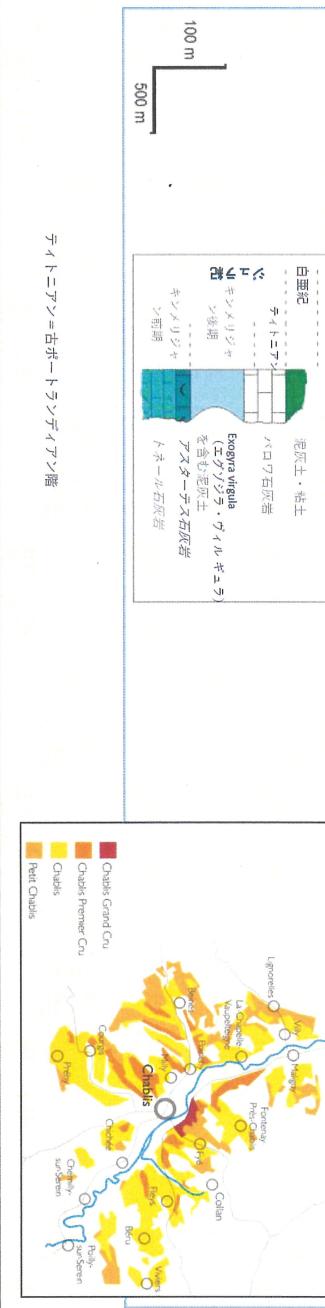
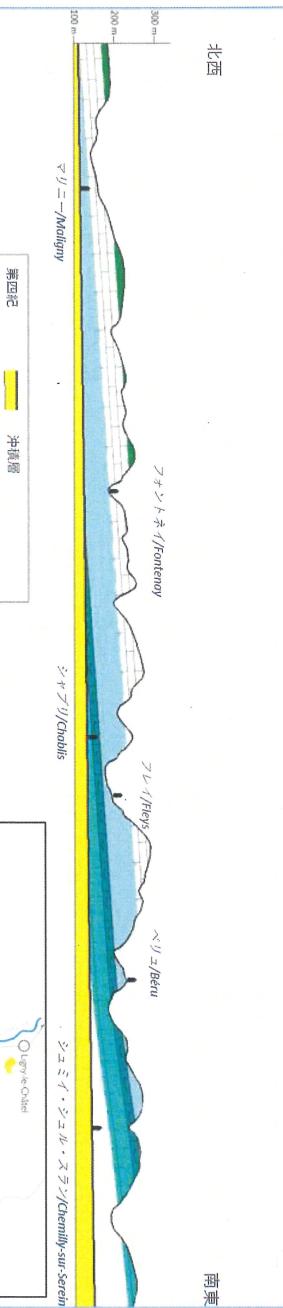
地質 (簡略版)  
■ バロワ石灰岩 (ティートニアン) - 古ボートランディアン階  
■ 沖積層 (第四紀)

粘土・砂 (白堊紀)

Exogaea vigilia (エグゾジラ・ヴィギュラ) を含む泥灰土 (キンメリシャン後期)  
アシターデス貝を含む石灰岩・トネール石灰岩 (キンメリシャン前期)  
ライムストーン (オックスフォーディアン階)

PURE CHA(B)LIS

## Un terroir テロワール/Terroir



Un climat singulier  
特殊な気候

PURE CHA(B)LIS



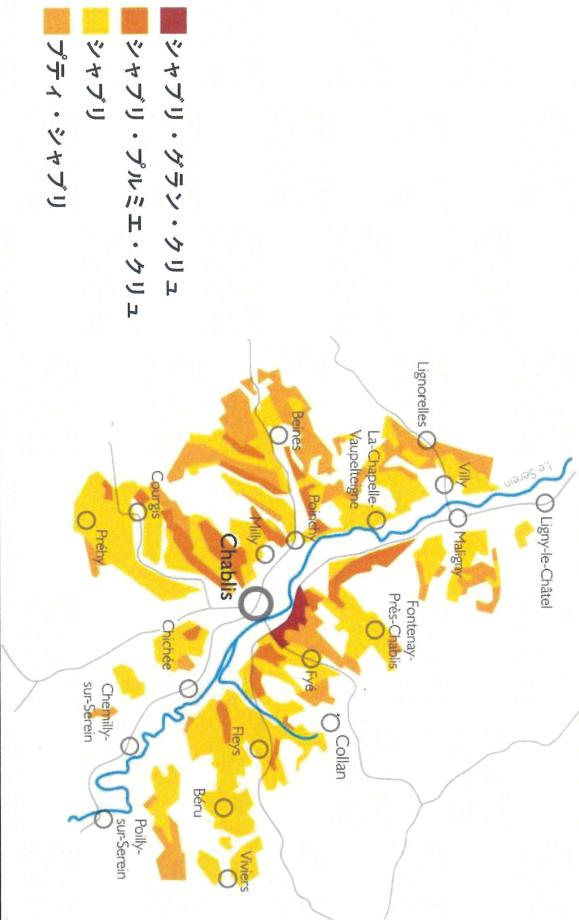
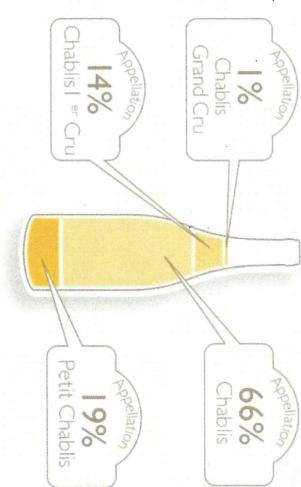
穏やかな海洋性気候

## La classification des appellations アペラシオン上の分類

ブルゴーニュ/Bourgogne のアペラシオンでは、以下に分類される。

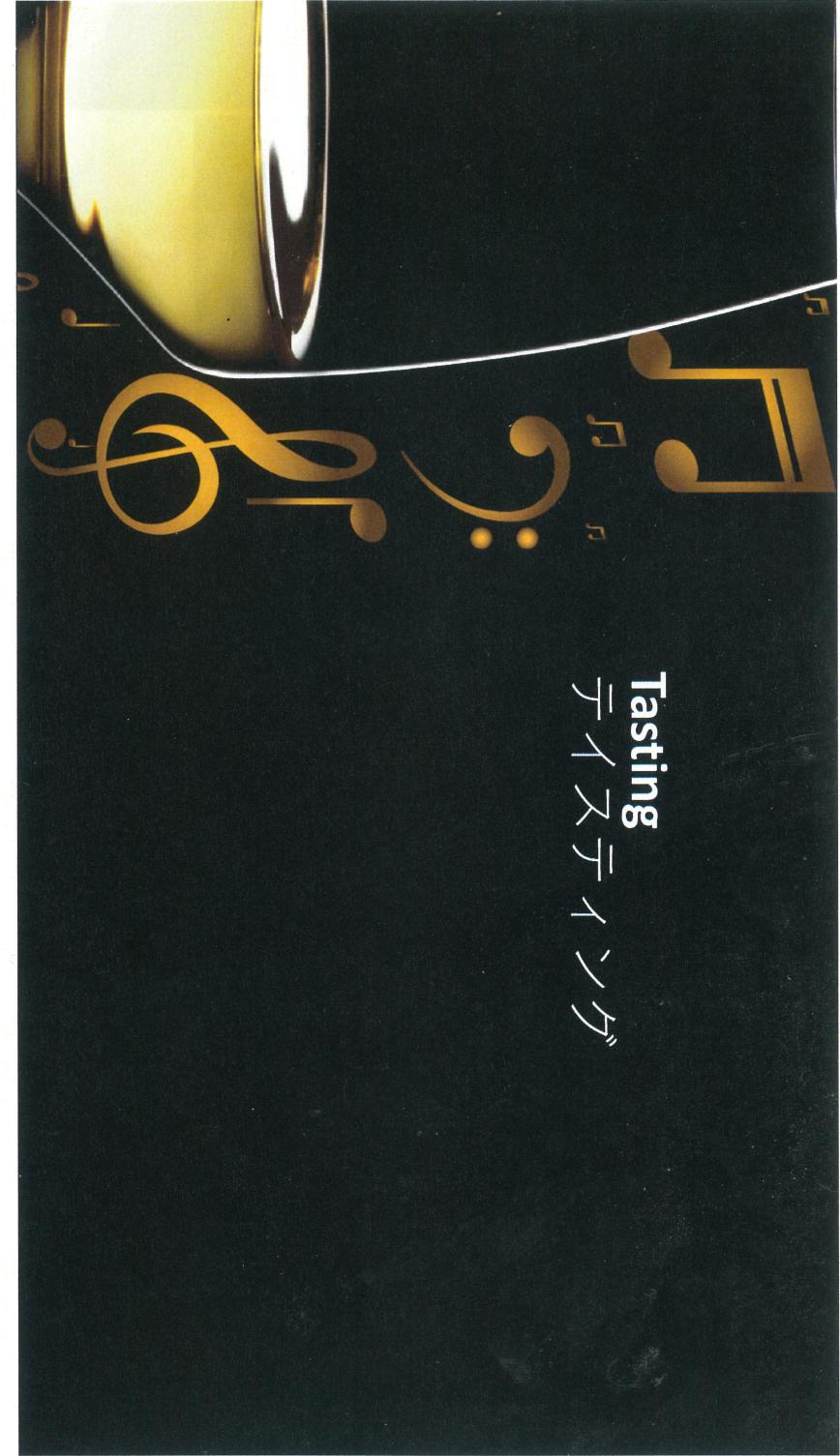
- 1 : 地域名 / Régionale
  - 2 : 村名 / Village (ブルミニエ・クリュ/Premier Cru もここに分類)
  - 3 : グラン・クリュ/Grand Cru
- シャブリ/Chablis のアペラシオン上では、以下に分類される。
- 1: 村名/Village
    - プティ・シャブリ/Petit Chablis,
    - シャブリ/Chablis
    - シャブリ・ブルミニエ・クリュ/Chablis Premier Cru
  - 2: グラン・クリュ/Grand Cru:
    - シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru

2021年、5 821 ha  
2017年から2021年の年間平均生産量 3,720万本



PURE CHA(B)LIS

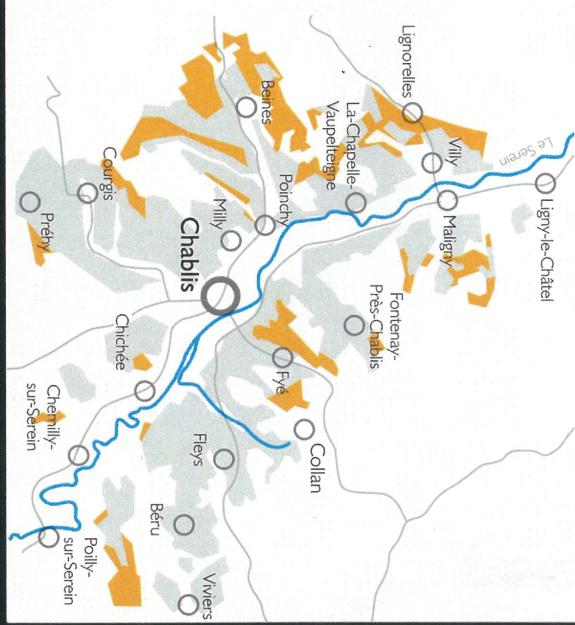
# Tasting ティスティング

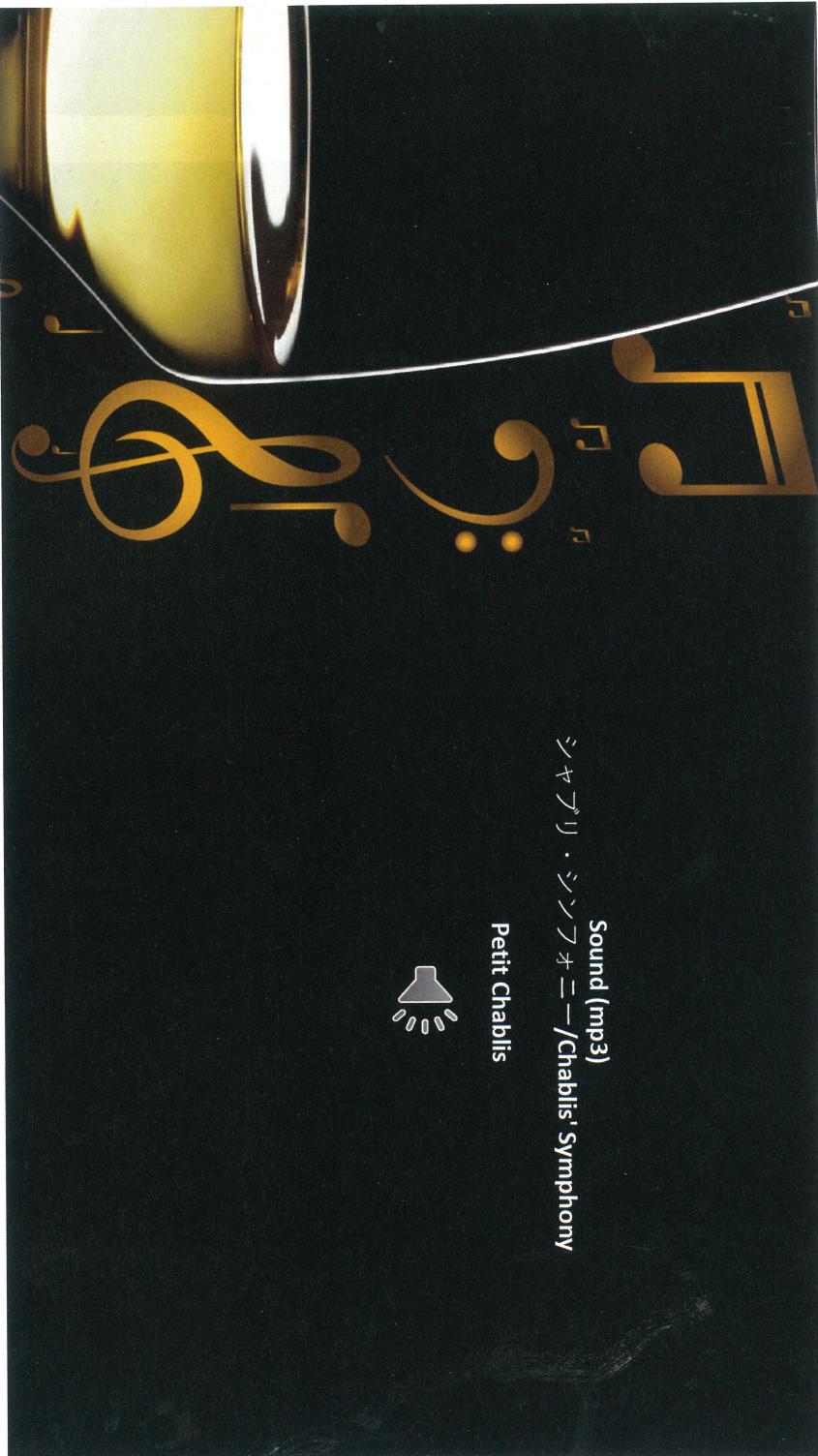


PURE CHABLIS

## Appellation Petit Chablis アペラシオン・プティ・シャブリ

- 1944年の政令（デクレ）で制定
- 丘陵上部の台地、ポートランディアン期の石灰質土壌
- 標高230mから280m、斜面の向きは様々
- フレッシュで生き生きとしたワイン、若いうちが飲み頃。
- 栽培面積: 1,230 ha





Sound (mp3)  
シャブリ・シンフォニー / Chablis' Symphony

Petit Chablis



ポートランディアン / Portlandien  
キンメリジヤン / Kimmeridgien

PURE CHABLIS

## 1.Petit Chablis, 2019, Domaine JOLLY et Fils プティ・シャブリ、2019、ドメーヌ・ジョリー・エ・フィス

### お問合せ

2 rue Auxerroise  
89800 MALIGNY  
+33 (0) 3 86 47 42 31  
dom-jolly-fils@wanadoo.fr  
[www.domainejolly.com](http://www.domainejolly.com)

このドメーヌの畠は20haで、プティ・シャブリ/Petit Chablis、シャブリ/Chablis 1er Cru(フルシヨーム/Fourchaumeとロム・モール/L'Homme Mortのクリマ/Climats)に広がる。ドニ・カリスは、2005年に一族のドメーヌを受け継ぎ、2006年には宿を開業、2012年から輸出を開始した。ワインは、温度調節機能付きのステンレスタンクで醸造する。



**土壤:** 粘土・石灰質

**ぶどう栽培:** ぶどう畠周辺の区画や台地の区画

**ぶどう樹の平均樹齢:** 40年

**ワイン醸造:** 温度調節機能付きのステンレスタンク

**熟成:** ステンレスタンクで、細かい濾と共に8ヶ月

**熟成能力:** 5年

### PURE CHABLIS

## 2.Petit Chablis, 2019, Domaine Vincent WENGIER プティ・シャブリ、2019、ドメーヌ・ヴァンジエ・ヴェンジエ

### お問合せ

45 grande rue de Chablis  
89800 PRÉHY  
+33 (0) 3 86 41 41 54  
[dwengier@orange.fr](mailto:dwengier@orange.fr)  
[www.chablis-wengier.fr](http://www.chablis-wengier.fr)



ドメーヌ・ヴァンサン・ヴァンジエは、ブレイイ/Préhyに位置する。ソフィー・ビアンサンは、ドメーヌの3代目で、2018ヴィンテージから初めて元詰めを開始した。ドメーヌのぶどう畠は25haで、シャブリ/Chablis、プティ・シャブリ/Petit Chablis、ブルゴーニュ・アリゴテ/Bourgogne Aligoté、ブルゴーニュ・シャルドネ/Bourgogne Chardonnayのアペラシオンのエリアに広がる。HVE(フランス農業・食糧省による環境価値重視認定)に認定され、有機栽培に転換中。

**土壤:** 粘土・石灰質。キンメリジャン。

**ぶどう栽培:** 機械で除草。ぶどう畠は、アベラシオンの南に位置してい

て、斜度10~40%の斜面。

**ぶどう樹の平均樹齢:** 30年

**ワイン醸造:** デブルバージュをしつかりと行う。アルコール発酵はゆっくりと1ヵ月かけて行う。マロラクティック発酵は自然の菌で実施。

**熟成:** ステンレスタンクで細かい濾と共に12ヵ月

**熟成能力:** 2~3年

## PURE CHABLIS

# Appellation Chablis アペラシオン・シャブリ

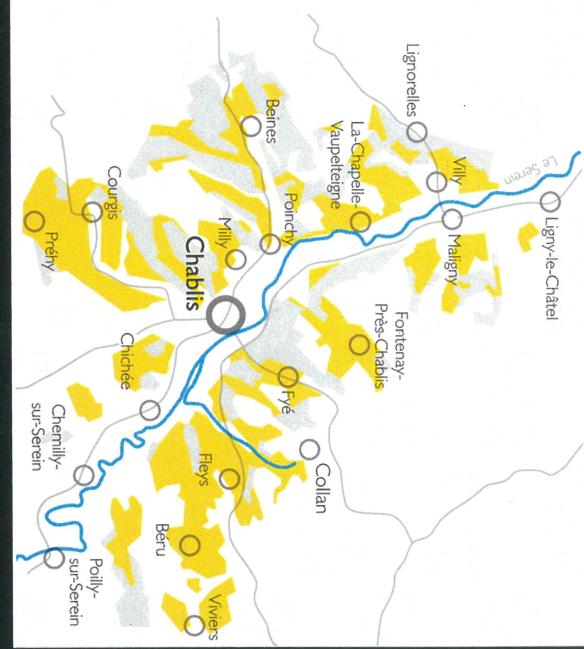
- 1938年の政令（デクレ）で制定

- 大部分が、丘陵斜面、主にキンメリジアン期の石灰質の土壤に広がる。

- 純粹さ、爽やかさとミネラル感が特徴

- 熟成能力がある。

- 栽培面積: 3,712 ha



## PURE CHABLIS

プティ・シャブリ / シャブリ・グラン・クリュ /  
Petit Chablis Chablis Grand Cru

シャブリ・ブルミエ / シャブリ/  
クリュ / Chablis 1er Cru



Sound (mp3)  
シャブリ・シンフォニー/Chablis' Symphony

Chablis



PURE CHABLIS

## 3.chablis, 2019 J.MOREAU et Fils シャブリ、2019、J.モロー・エ・フィス

### お問合せ

1814年以来、メゾン・J.モロー・エ・フィスは、土壤を考慮して区画を選び、代表される多くの土壤を手にするために、シャブリ/Chablisのコミュニーン全体からぶどうを調達して醸造する。醸造は製品を尊重し、人の介在は最小限にして、テロワール/terroirを際立たせる複雑なワインを作りあげる。

土壤:石灰岩と泥灰・石灰岩

ぶどう栽培:主にシャブリ/Chablisの南部に位置する区画。  
[www.jmoreau-fils.com](http://www.jmoreau-fils.com)

ワイン醸造:ぶどうはゆっくりとプレス。軽くデブルバージュ。アルコール発酵は、ステンレスタンクで、18°C~20°Cで実施。マロラクティック発酵を行う。

熟成:ステンレスタンクで細かい濾とと共に8~10カ月  
熟成能力:5年



## 4.Chablis, L'Authentique, Vieilles Vignes, 2019 Domaine de la MOTTE シャブリ、キュヴェ・ロータンティック・ヴィエイユ・ヴィニユ、2019 ドメーヌ・ド・ラ・モット

### お問合せ

41 rue du Ruisseau

89800 BEINES

+33 (0) 3 86 42 49 61

domainemotte@chablis-michaut.fr

www.chablis-michaut.fr

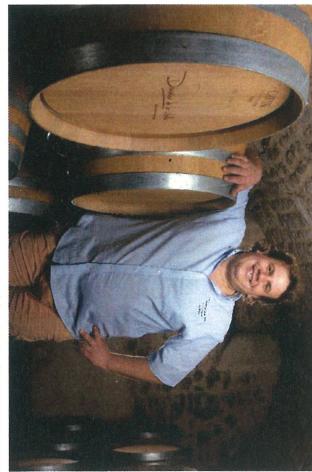
面積: 10.57 ha

ぶどう栽培: 収穫の半分は手摘み、半分は機械にて。

ワイン醸造: 空圧式プレス。ステンレスタンクで24時間、重力によりデブルバージュ。アルコール発酵は温度調節機能付きのステンレスタンクで、15日間、21°Cで実施。マロラクティック発酵は、ステンレスタンクで、5週間、20°Cで実施。

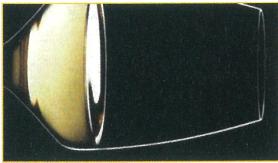
熟成: ステンレスタンクと樽(10%)で6ヶ月

熟成能力: 5 ~ 10年



PURE CHABLIS

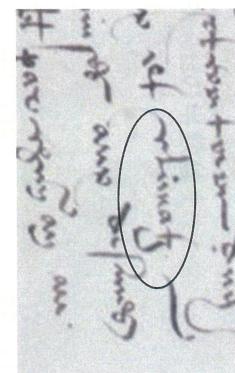
シャブリ・ブルミエ・クリュ/CHABLIS PREMIER CRU;  
シャブリ・グラン・クリュ/CHABLIS GRAND CRU:  
クリマ/Climatsの世界



## Les Climats クリマ/Climats

クリマ/Climats :ブルゴーニュ/Bourgogneのぶどう畠のDNAと言つことができる。

- 正確に線引きされた区画
- 特別な地質と天候条件に恵まれている。
- 人間の仕事を通して識別され、価値が置かれた。



シャブリ / Chablis の 47 クリマ / Climats

PURE CHABLIS



シャブリ・ブルミエ・クリュ/  
Chablis 1<sup>er</sup> Cru には **40** クリマ/Climats  
シャブリ・グラン・クリュ/  
Chablis Grand Cru には **7** クリマ/Climats



## Les Climats : l'expression du terroir en Bourgogne クリマ/Climats: ブルゴーニュ/Bourgogneの テロワール/terroirの表現

クリマ/Climat という言葉の語源:

Klima (ギリシャ語)、Clima (ラテン語) → 傾き、傾斜

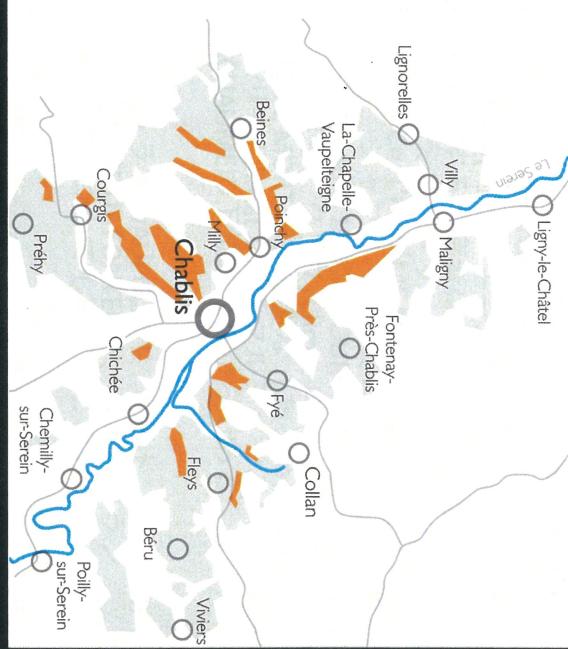
クリマ/Climats: 二千以上前からのブルゴーニュ/Bourgogneの文化的遺産

- 662のクリマ/ClimatsがAOCブルミエ・クリュ/appellation Village 1<sup>er</sup> Cruに含まれている。

シャブリ・ブルミエ・クリュ/Chablis 1<sup>er</sup> Cru : クリマ/Climatsの半数は現在と15世紀初頭で同じ名前

## PURE CHABLIS

### Appellation Chablis Premier Cru アペラシオン・シャブリ・ブルミエ・クリュ



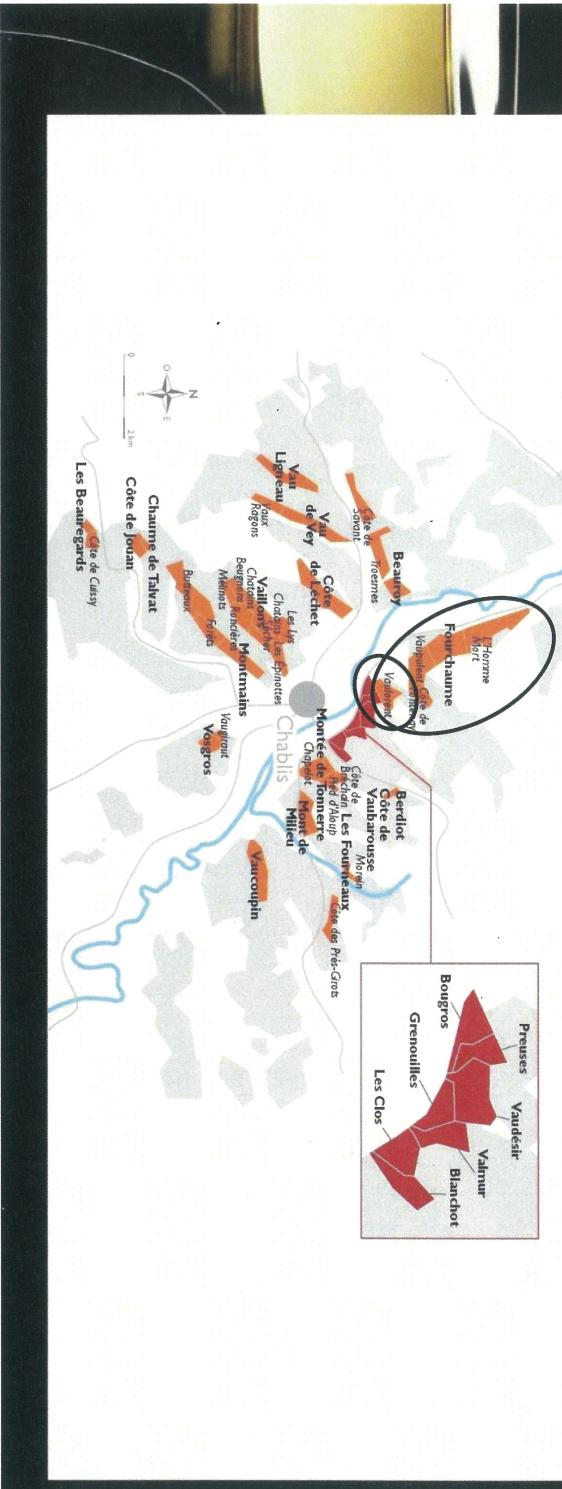
- 1967年の政令(デクレ)で制定
- 丘陵の斜面、キンメリジアン期の石灰質の土壤に広がる
- 特別なクリマ/Climatsでのシャルドネ/Chardonnayの表現
- 栽培面積: 778 ha

## PURE CHABLIS

# クリマ/Climat フルショーム/Fourchaume

■ Chablis Grand Cru

■ Chablis Premier Cru



## PURE CHABLIS

シャブリ・ブルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru  
Qu'est-ce qu'un Climat « porte-drapeau »?

旗印のクリマ/Climat とは？

### シャブリ・ブルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru フルショーム/Fourchaume の例：

クリマ/Climat ロム・モール/L'HOMME MORT は、  
区画を所有する生産者は、そのワインを、シャ  
ブリ・ブルミエ・クリュ・ロム・モール/  
Chablis 1er Cru L'HOMME MORT と称することも  
できるし、シャブリ・ブルミエ・クリュ・フル  
ショーム/Chablis 1er Cru FOURCHAUME と称する  
こともできる。クリマ/Climat ロム・モール  
/L'HOMME MORT は、主要な（あるいは旗印  
）クリマ/Climat であるフルショーム/  
FOURCHAUME の下位区分だからである。



ヴォーピュラン/VAPRULANT、コート・ド・フォ  
ントネイ/CÔTE DE FONTENAY、ヴォーロラン  
/MAULORENTについても同じことである。



## 5.Chablis Premier Cru, Vaulorent, 2019 La CHABLISIENNE シャブリ・プルミエ・クリュ、ヴォーロン、2019、 △・シャブリジエンヌ

### お問い合わせ

8 boulevard Pasteur - BP 14  
89800 CHABLIS  
+33 (0) 3 86 42 89 89  
chab@chablisienne.fr  
[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)



1923年に設立された協同組合。醸造のすべての過程をコントロールするために、組合員からは果汁の形で受け入れる決断をした。約1200haで、AOCの4階層すべてを造る。ブティ・シャブリ/Petit Chablis、シャブリ/Chablis、シャブリ・プルミエ・クリュ/Mont de Milieu、モン・モンマント/Montmains、ヴァイヨン/Vaillons、レス/Les Tys、コート・ド・レシェ/Côte de Lechet、ボーロワ/Beauroy、フル・シャブリ/Fourchaume、ロム・モーブル/L'Homme Mort、ヴァオーロラン/Vaulorent、ブリーズ/Bougros、ブランシヨ/Blanchot、ゲルヌイユ/Grenouilles)。

この協同組合は、Terra Vitisと有機栽培の認証を取得している。

ワイン醸造：低温でデブルバージュ。アルコール発酵とマロラクティック発酵は、タンクと樽にて。  
熟成：タンクと樽で、細かい澱と共に12ヵ月

ぶどう樹の平均樹齢：25年

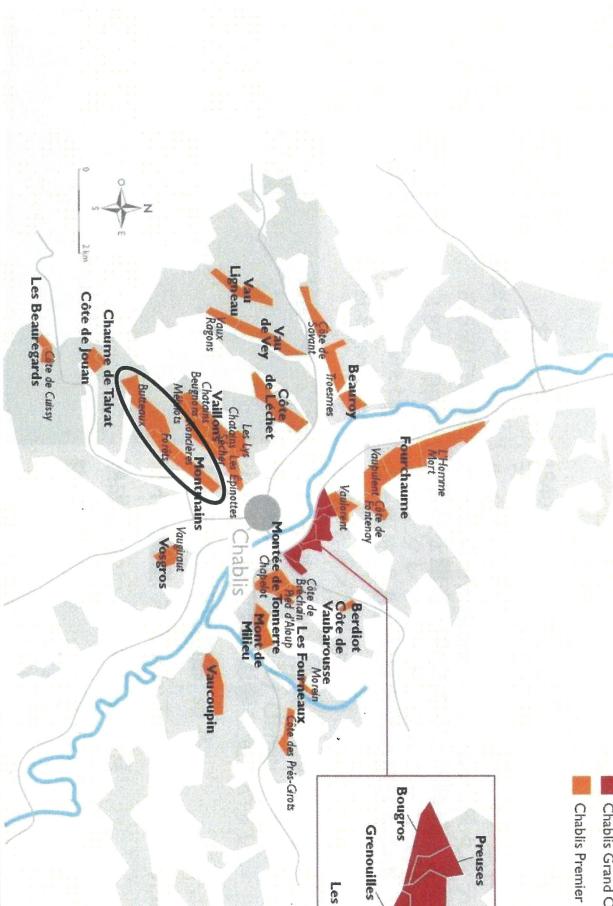
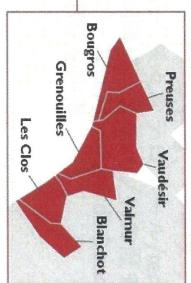
土壌：キンメリシャン中期と後期。Exogyra vigula(エグゾジラ・ヴィルギュラ)といっ小さな牡蠣の化石を含む石灰岩と泥灰岩が交互に現れる。

熟成能力：3～5年

### PURE CHABLIS

#### クリマ/Climat モンマント/Montmains

■ Chablis Grand Cru  
Chablis Premier Cru



## PURE CHABLIS

### 6.Chablis Premier Cru, Montmains, 2019 Maison SIMONNET-FEBVRE シャブリ・プルミエ・クリュ,モンマン、2019、 メゾン・シモネ・フェーブル

#### お問合せ

1840年に設立されたシモネ・フェーブル/Simonnet-Fèvreは、最も古い、シャブリ/Chablisの伝統的なメゾンの一つである。2003年には、メゾン・ルイ・ラトゥールの傘下に入り、現在は、シャブリ/Chablisとグラン・オーセロワ/Grand Auxerroisの様々なテロワール/terroirを表現する幅広い製品を醸造・販売すると同時に、このメゾンの歴史的なノウハウが詰まつたクレマン・ド・ブルゴーニュ/Crémant de Bourgogneのワインも製造・販売する。有機栽培の認証を取得。

**土壤:** キンメリシャン

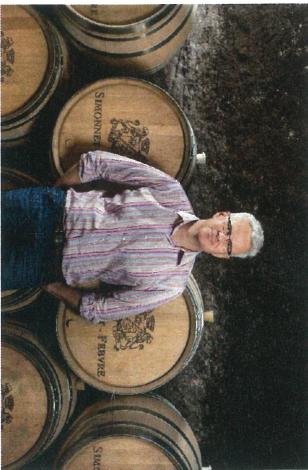
**ぶどう栽培:** ビュートー/Butteaux、フォアレ/Forêtsそしてモンマン/Montmainsのクリマ/Climatsのブレンド。南、南東向き。かなり低い丘陵で、春の霜の影響を受けやすい。

**ぶどう樹の平均樹齢:** 35 年

**ワイン醸造:** ステンレスタンクにて、発酵温度は、17°C ~ 21°C

**熟成:** 細かい澱と共に 12カ月

**熟成能力:** 5 年



## Appellation Chablis Grand Cru アペラシオン・シャブリ・グラン・クリュ

- 1938 年の政令 (デクレ) で制定

- スラン川右岸の急斜面に広がる。  
ところどころキンメリジャン期の地層が露出している。

- 主に、南/南西向き

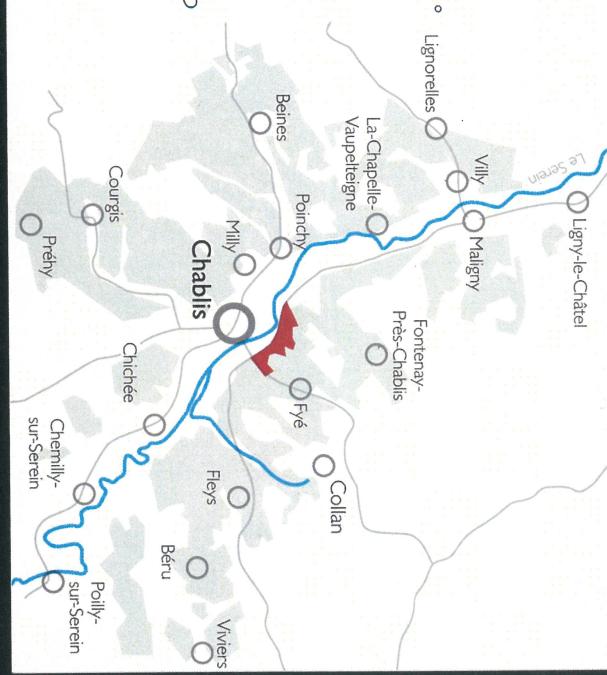
- 朝から夜まで日照に恵まれる。

- 最低でも収穫の翌年の3月15日まで熟成させなければ  
ならない。

- シャブリ・グラン・クリュ / Chablis Grand Cruは1つ  
のAOC

- 7つのクリマ / Climats

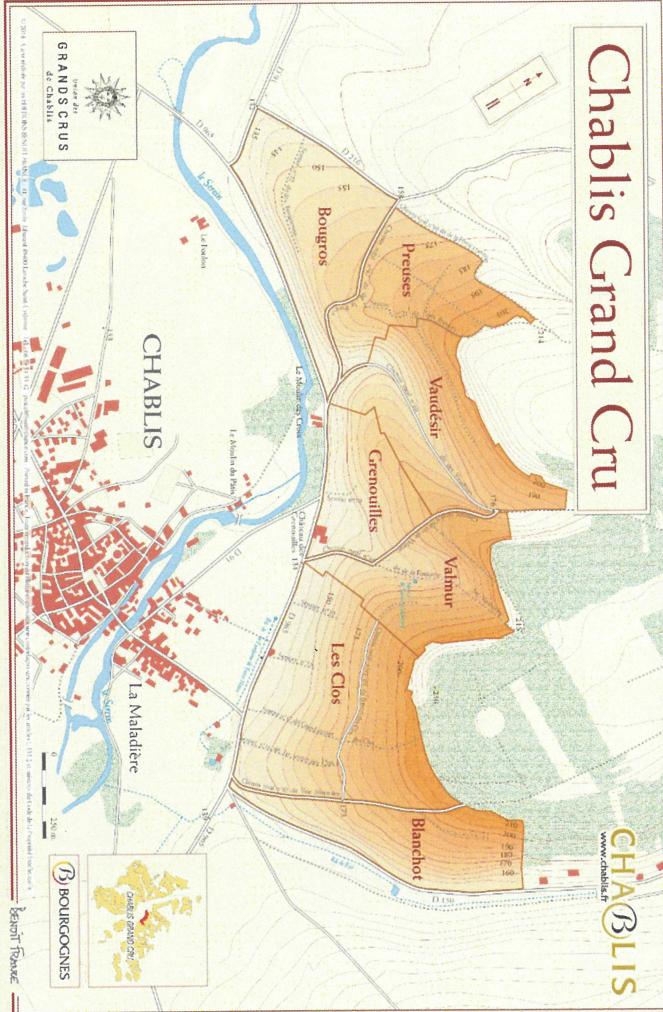
- 栽培面積 : 101 ha



PURE CHA@BLIS

## Chablis Grand Cru

www.chablis.com



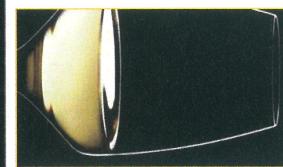


Sound (mp3)  
シャブリ・シンフォニー / Chablis' Symphony

Chablis Grand Cru



## En conclusion 結論



PURE CHABLIS

### シャブリ/**Chablis**

シャブリ/*Chablis*のぶどう畠は、かなり集中した地理的エリアに位置し、唯一のぶどう品種を通して表現され、キンメリジャン期にさかのぼる土壌から、その眞の姿を引き出す。

幅広いワイン、そして多くの人を魅了する表情を生み出す。  
シャブリ/*Chablis*という産地は：

- 唯一のぶどう品種 シャルドネ/*Chardonnay*
- キンメリジャンの下土
- 生産者の世代間で受け継がれたノウハウ
- 4つのレベルのアペラシオン
- 5821 ha
- 3500～4000万本
- 約100カ国で流通
- 比類なき純粹さ

# PURE CHA<sup>◎</sup>BLIS

